CERTIFICADO DE GARANTIA

Nombre / Nome .....

Dirección / Direcçao ..... Población .....

Código Postal ..... Provincia / Cidade .....

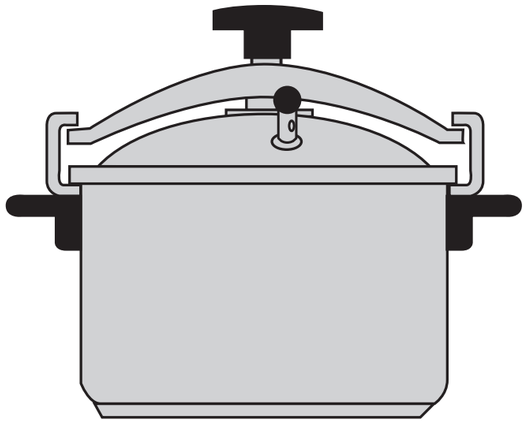
Tipo de aparato / Tipo de aparelho .....

Nombre del establecimiento Nome do estabelecimento	Sello del establecimiento Carimbo do estabelecimento
Fecha de compra / Data de compra ...../...../.....	

El fabricante se reserva el derecho de modificar los modelos descritos en el presente libro de instrucciones.
Le fabricant se réserve le droit de modifier les modèles décrit dans le présente notice.
Ofabricante reserva-se o direito de introduzir modicações nos modelos apresentados neste livro de instruções.
The manufacturer reserves the right to modify the models described in this User's Manual.

9-07 M16301053

MANUAL DE INSTRUCCIONES
INSTRUCTIONS D´UTILISATION
LIVRO DE INSTRUÇÕES
INSTRUCTIONS FOR USE



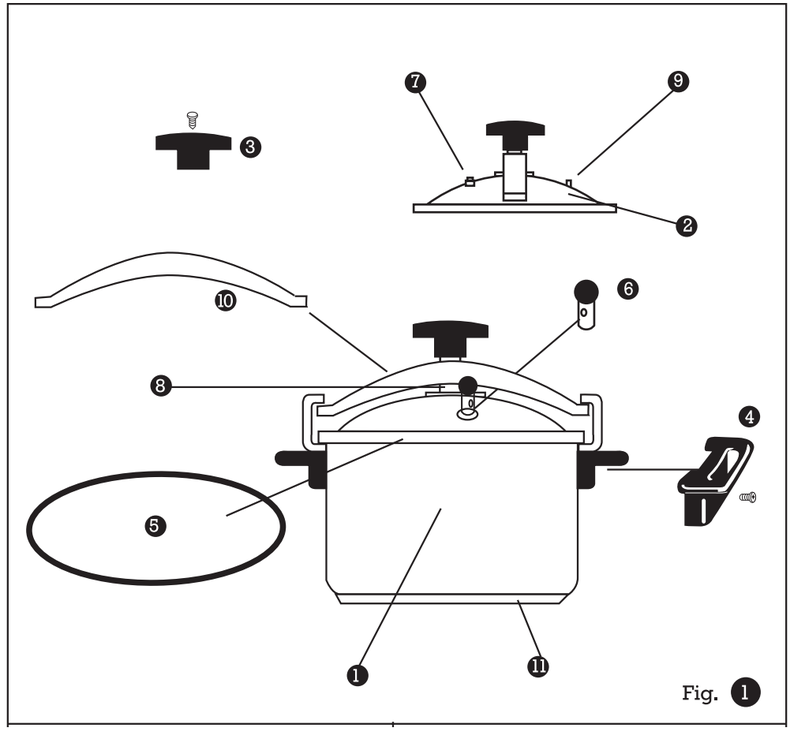
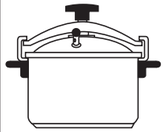
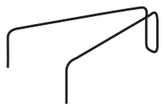


Fig. 1

N.I.F. F-20.020.517 - Bº San Andrés, n.º 18 - Apartado 49 - 20500 MONDRAGON (Guipúzcoa) ESPAÑA

- Accesorios opcionales
- Accessoires en option
- Acessorios opcionais
- Optional accessories

	- Olla - Autocuiseur - Panela - Cooker	4L	6L	8L	10L
	- Escurridor - Egouttoir - Escorredor - Strainer	●	●	●	●
	- Cestillo perforado inoxidable - Panier inoxydable perforé - Cesto perfurado inoxidável - Stainless steel basket perforated	●	●	●	●
	- Cestillo perforado aluminio Ø 22 cm. - Panier aluminium perforé Ø 22 cm. - Cesto perfurado alumínio Ø 22 cm. - Aluminium basket perforated Ø 22cm.	●	●	●	●
	- Cestillo perforado aluminio Ø 24 cm. - Panier aluminium perforé Ø 24 cm. - Cesto perfurado alumínio Ø 24 cm. - Aluminium basket perforated Ø 24cm.			●	●
	- Cestillo no perforado inoxidable. - Panier inoxydable non-perforé. - Cesto não perfurado inoxidável. - Stainless steel basket non-perforated.	●	●	●	●
	- Soporte interior 30 mm. - Support intérieur 30 mm. - Suporte interior 30 mm. - Interior support 30 mm.	●	●	●	●
	- Soporte interior 45 mm. - Support intérieur 45 mm. - Suporte interior 45 mm. - Interior support45 mm.		●	●	●

1) DESCRIPCIÓN GENERAL

(*) Así es su olla (Ver fig. 1)

1) Olla.
2) Tapa.
3) Maneta de cierre.
4) Asa.
5) Junta de cierre.
6) Válvula giratoria.
7) Válvula de seguridad.
8) Conjunto de accionamiento.
9) Válvula de funcionamiento.
10) Puente.
11) Placa difusora térmica.

Esta olla está diseñada para satisfacer los requisitos más exigentes.

	ø placa difusora térmica	PRESION bar
4-6 L.	18 cm.	0.55
8-10 L.	21 cm.	

2) INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

A) Antes de usar la olla por primera vez

Lea todas las instrucciones del Manual:

- Coloque las asas en su posición, introduzca el tornillo en el agujero correspondiente y apretar con un destornillador.
- Limpie bien todas las piezas con agua caliente y detergente normal, enjuéguela y séquela usando un paño suave.
- Si le quedan manchas blancas por exceso de cal en el agua, límpiela con un poco de vinagre.
- El uso del Lavavajillas puede alterar el color del acero inoxidable.
- No utilice esponjas de metal o productos abrasivos ya que puede rayar el inoxidable.
- Utilice un foco de calor adecuado, igual o inferior al del fondo del aparato. Un sobrecalientamiento puede ennegrecer el acero o producirse manchas doradas o azuladas, las cuales desaparecen con una limpieza normal.

B) Precauciones básicas de seguridad

LEER TODAS LAS INSTRUCCIONES.

- MANTENER UNA ESTRECHA VIGILANCIA SI LA OLLA A PRESIÓN ES UTILIZADA CERCA DE LOS NIÑOS.
- NO INTRODUCIR LA OLLA A PRESIÓN EN UN HORNO CALENTADO.
- DESPLAZAR LA OLLA A PRESIÓN CON UN MÁXIMO DE PRECAUCIÓN.
- NO TOCAR LAS SUPERFICIES CALIENTES. UTILICE LAS EMPUÑADURAS Y BOTONES. SI ES NECESARIO, UTILICE GUANTES.
- NO UTILIZAR LA OLLA A PRESIÓN CON OTRO FIN QUE AQUÉL PARA EL QUE ESTÁ DESTINADA.
- ESTE APARATO CUECE BAJO PRESIÓN. EL USO INDEBIDO PUEDE RESULTAR EN QUEMADURAS. ASEGURARSE QUE LA UNIDAD ESTÉ BIEN CERRADA ANTES DE HACER FUNCIONAR, VER LAS INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO (Apdo. C)
- NO ABRIR NUNCA LA OLLA A PRESIÓN POR LA FUERZA. ASEGURARSE DE QUE SU PRESIÓN INTERIOR HAYA CAÍDO COMPLETAMENTE. VER ''MANUAL DE UTILIZACIÓN''.
- NO UTILICE NUNCA SU APARATO SIN AÑADIR AGUA, ESTO LO DAÑARÍA GRAVEMENTE
- NO LLENAR EL APARATO MÁS QUE 2/3 DE SU CAPACIDAD. CUANDO SE CUECEN ALIMENTOS QUE SE EXPANDEN DURANTE LA COCCIÓN COMO EL ARROZ Y LAS LEGUMBRES NO LLENAR LA OLLA MÁS DE LA MITAD.

- UTILICE FUENTE (S) DE CALOR DE ACUERDO CON LAS INSTRUCCIONES DE UTILIZACIÓN.
- TRAS LA COCCIÓN DE CARNES QUE TENGAN PIEL (P.E: LENGUA DE BUEY) QUE PUEDE INFLARSE BAJO EL EFECTO DE LA PRESIÓN, NO PINCHE LA CARNE MIENTRAS PRESENTA UN ASPECTO HINCHADO, PODRÍA ESCALDARSE.
- EN CASO DE ALIMENTOS PASTOSOS, LA OLLA A PRESIÓN DEBE AGITARSE LIGERAMENTE ANTES DE LA APERTURA DE LA TAPA PARA QUE ESTOS ALIMENTOS NO SALPIQUEN AL EXTERIOR.
- COMPROBAR QUE LAS VÁLVULAS NO ESTÁN OBSTRUIDAS ANTES DE CADA UTILIZACIÓN. VER "MANUAL DE INSTRUCCIONES".
- NO UTILIZAR LA OLLA A PRESIÓN PARA FREÍR A PRESIÓN CON ACEITE.
- NO INTERVENGA EN LOS SISTEMAS DE SEGURIDAD MÁS ALLÁ DE LAS INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTOS PRECISADAS EN EL MANUAL DE UTILIZACIÓN.
- SOLO UTILICE PIEZAS ORIGINALES DE ACUERDO CON EL MODELO CORRESPONDIENTE.
- CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

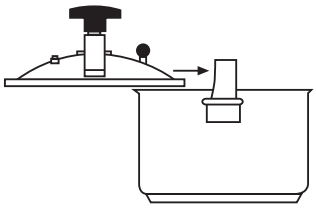
INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

Para cocinar es imprescindible:

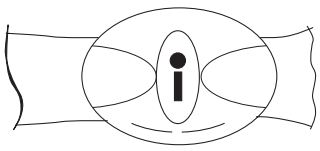
- Introducir en la olla como mínimo 1/4 litro de agua o algún líquido que permita la vaporización, y como máximo 2/3 partes del volumen (incluido agua e ingredientes).
- Si va a cocinar salsas cuide que éstas no sean demasiado espesas y proceda a AGITAR la olla antes de ABRIR LA TAPA al objeto de romper los posibles focos de calor o depresiones que se pudieran crear en el interior. SE PRECISA EN LA COCCIÓN DE SOPAS O LEGUMBRES COMO CREMA DE LENTEJAS, GARBANZOS, etc.

Para cerrar la olla

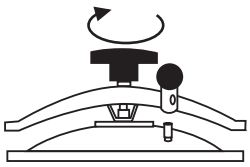
- Gire la maneta en sentido contrario al de las agujas del reloj hasta que el puente descienda al máximo sobre la tapa.
- Deslice la tapa horizontalmente sobre el borde de la olla hasta que el puente se acople a las garras.



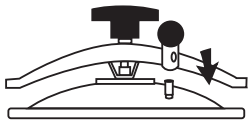
- Asegúrese de que la tapa encaja en todo su perímetro sobre la olla y el puente en las garras.
- Gire la maneta en el sentido del cierre (el de las agujas del reloj) hasta que note una ligera presión del puente contra las garras (orejas).
- Realizado el contacto del puente con las garras de la olla (cuerpo), tomar referencia según figura.



- Proceda al cierre completo girando la maneta hasta un mínimo de tres vueltas.



- Coloque la válvula giratoria sobre la válvula de funcionamiento y encajarla hasta el fondo.



Cocción

- Coloque la olla sobre el foco del calor. Cuando la válvula giratoria se ponga en MOVIMIENTO, dejando escapar vapor, reduzca el foco de calor a una posición suficiente para que la válvula gire LENTAMENTE. Incluso puede mantenerse SIN GIRAR, dejando escapar una pequeña cantidad de vapor. De esta forma la cocción se realizará perfectamente y se economizará energía, con mayor aporte vitamínico.
- En este instante comienza el tiempo de cocción.
- Para obtener la máxima economía:

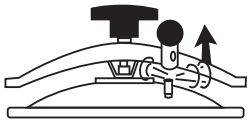
  En cocinas eléctricas seleccionar el diámetro de la placa igual o inferior más próxima al fondo de la olla.

  En cocinas a gas regular la llama para que no sobresalga de dicho fondo.

Para abrir la olla

ES IMPRESCINDIBLE QUE NO EXISTA PRESIÓN EN SU INTERIOR PARA ELLO:

- Asegurarse de que el foco de calor está totalmente apagado y frío.
- Si utilizado foco de calor eléctrico retira la olla sobre una superficie fría, para evitar que se siga calentando la olla durante la apertura de la misma.
- Levante ligeramente la válvula giratoria dejando escapar el vapor hasta bajar la presión.



- También es posible enfriar la olla bajo un ligero chorro de agua corriente, con lo que conseguirá reducir la presión más rápidamente, evitando además que la cocina se empañe.
- **NO SUMERGIR NUNCA LA OLLA EN AGUA.**
- AGITE LA OLLA ANTES DE ABRIR LA TAPA.
- NO ABRIR NUNCA LA OLLA A PRESIÓN POR LA FUERZA.
- Gírese la maneta en el sentido contrario al de cierre hasta que el puente descienda hasta la tapa. Levante ésta hasta desencajarla y deslícela horizontalmente.

3) MANTENIMIENTO

Después de cada uso:

- Lave la olla con agua caliente y detergente normal usando un paño suave, enjuáguela y séquela.

Para el mantenimiento de su olla, respeto las siguientes instrucciones:

- No utilice estropajos metálicos ni detergentes abrasivos.
- No introduzca las piezas en el horno.
- Si no puede limpiar las piezas utilizadas,

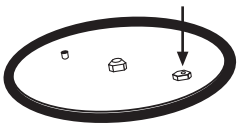
inmediatamente después de su servicio, llénelas con un poco de agua y jabón, así evitará que se peguen los restos de la comida.

- Si le quedan manchas blancas por exceso de cal en el agua, límpiela con un poco de vinagre.
- Si se da un fuerte sobrecalentamiento puede ennegrecer el acero o producirse unas manchas doradas o azuladas, las cuales corregirá con una limpieza normal.
- No deje lejía en el interior para evitar la corrosión.

4) CONSEJOS PRÁCTICOS

Si observa que:

- **Sale vapor por el borde de la tapa.**
- Antes de que la válvula giratoria se mueva, es posible que:
- La tapa no esté correctamente encajada o no haya apretado suficientemente.
- Repita la operación de cierre.
- La junta de cierre está deteriorada.
- Reemplácela.
- **La válvula de seguridad deja escapar vapor.**
- Es normal que la válvula de seguridad deje escapar algunos pequeños chorros de vapor. Esto no tiene importancia.
- En el caso de que el vapor salga violentamente es posible que:
- El conjunto de funcionamiento esté taponado por algún resto de alimento.
- Compruebe el conjunto de funciona-miento y límpielo.



- **La válvula giratoria no da vueltas.**

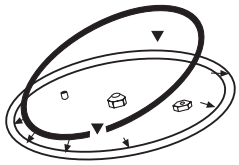
Es posible que:

- Tenga poca agua en el interior de la olla y falte vapor para que gira la válvula.
- Vigile la cantidad de agua, introduzca la necesaria.
- **Para cambiar la junta de cierre.**
- Normalmente la junta de cierre dura más o menos 1 año.
- Conviene cambiar la junta cuando presente un aspecto húmedo y pegajoso dificultando el buen cierre de la tapa.

Proceda del siguiente modo:

- Retirar la junta usada y limpiar cuida-dosamente el canal de alojamiento.
- Mojara la nueva junta durante unos segundos en el agua templada y jabonosa.
- Colocar los dos extremos de la nueva junta de cierre juntos, en un punto del canal de alojamiento de la tapa y apretar fuertemente asegurándose de que estos extremos estén bien unidos.

- Terminar de encajar el resto de la goma utilizando un objeto no punzante (p.e. una cuchara de madera).



NOTA IMPORTANTE

No realice variaciones en las piezas, ni trate de montarlas de otro modo que el indicado.

• UTILICE SIEMPRE REPUESTOS ORIGINALES.

TIEMPOS DE COCCION

ALIMENTOS	Cantidad de agua que necesita	Minutos de cocción
Sopas	2/3 como máximo	10
Puré de legumbres secas	"	25
Cocido de puchero	"	30
Alcachofas	1 a 2 centímetros	10
Espárragos	"	10
Remolachas	"	30
Zanahorias enteras	"	10
Zanahorias en rodajas	"	8
Berzas	"	12
Coliflor	"	10
Achicoria	"	12
Espinacas	"	8
Judías verdes (vainas)	"	10
Menestra-picadillo legumbres	"	15
Patatas	"	12
Guisantes	"	15
Tomates	"	10
LEGUMBRES SECAS		
Alubias	Recubrir	30
Lentejas	2/3 como máximo	30
Pastas diversas	"	8
Arroz	"	12
ASADOS		
Buey		25
Oveja-carnero	Para mejorar la calidad no poner	15
Cerdo	agua sino un trozo de manteca	25
Ternera	(como una nuez)	25
CARNES EN SALSA		
Buey		30
Vaca mechada		40
Lengua	Haga su salsa más espesa	35
Callos		60
Guisado ternera		20
Guisado carnero		30
Guisado judías con carne		25
Guisado de conejo		20
Conejo	Antes dorar la carne	12
Patas de ternera		20
Patas de carnero		30
Ternera	Hagase la salsa más espesa	25
AVES		
Pollo asado		15
Pollo en salsa	Dorar la carne antes de la cocción	25
Gallina con arroz		40
FRUTAS		
Mermelada		5
Compota (diversas frutas)		5
Flan	1 cm de agua	10

DIRECCIONES S.A.T. MINIDOMESTICOS

ALAVA	• Vitoria	Arana, 6 bajo	28 91 95
	• Vitoria	Blo. Tomás de Zumárraga	22 75 96
ALBACETE	• Albacete	Blasco Ibañez, 13	21 39 19
ALICANTE	• Alcoy	Entenza, 72	552 57 57
	• Alicante	Avda. Jijona, 52	24 19 95
	• Benidorm	Antonio Ramos Carratalá, 15	585 32 28
	• Elche	Ruperto cahpi, 23	667 29 04
	• Elda	Mariana Pineda, 4 B	538 61 34
	• Orihuela	Plaza Santiago, 5	674 18 67
	• Torrevieja	San Policarpo, 7 La	670 42 69
	• Villena	Cervantes, 15	580 20 26
ALMERIA	• Almería	Rio Grande Edif. "Yo te esperaba" nº 1	25 14 88
	• Roquetas de Mar	Velázquez, 18 bajo	32 40 22
	• Garrucha	Travesía Darro, 14 bajo	46 06 18
ASTURIAS	• Avilés	Cabruñana, 13 bajo	552 04 07
	• Avilés	Jose Manuel Pedregal, 14	556 97 92
	• Gijón	Cienfuegos, 39	536 97 68
	• Oviedo	Aguila, 5 bajo	522 35 25
	• Sama de Langreo	Torre de Abajo, 8	569 22 42
	• Oviedo	Gil de Blas, 7	521 19 79
AVILA	• Avila	San Pedro Bautista, 1	22 00 14
BADAJOZ	• Badajoz	Quevedo y Quintana, 7 bajo	23 70 12
	• Mérida	Zurbarán, 3	31 37 52
	• Don Benito	Ancha, 90	80 23 69
	• Almendralejo	La Cruz, 8	66 44 95
BALEARES	• Ciutadella de Menorca	Pare Nin, 19	38 56 05
	• Ibiza	Avda. España, 96	30 61 23
	• Mahón	Pintor calbo, 30	36 53 18
	• Palma de Mallorca	Son Nadal, 63	24 91 16 - 24 94 58
	• Formentera (San Fco. Javier)	Can Joan Simon (Apartado, 178)	32 83 04
BARCELONA	• Badalona	Tey, 5	384 33 94
	• Barcelona	Calabria, 277-279	430 69 50
	• Barcelona	Agricultura, 270 (Mercadillo)	313 38 79
	• Barcelona	Gran de Sant Andreu, 182	346 99 02
	• Casteldefels	Mayor, 19	664 43 60
	• Espluges de Llobregat	Rovellat, 7	372 23 02
	• Granollers	Paseo de la Montaña, 108	870 38 71
	• Hospitalet	Avda. Metro, 11	331 85 05
	• Igualada	Piera 23 bis	805 55 98
	• Las Franquesas	Avda. Las Franquesas, 133 (Milpins)	849 40 73
	• Manresa	Font del Gat, 3	874 66 08
	• Mataró	Churrca, 42	798 01 28
	• Martorell	Avda. Hnos Martí 6 (Galería B)	
	• Sabadell	Daniel Molina, 29	710 33 88
	• Sant Boi de Llobregat	Francesc Macía, 104	630 28 51
	• Tarrasa	Provenza, 39	785 05 44
	• V. del Cami	Nueva, 19	804 61 49
	• Vic	Menéndez Pelayo, 25	885 02 87
	• Vilanova Geltrú	Agua, 4	893 00 11
	• Villafranca Penedés	Parlamento, 6 (Local 2)	817 18 20
	• Barcelona	C/ de la Amistat, 4	485 54 06
BURGOS	• Aranda de Duero	Arias de Miranda, 3	50 06 37 - 50 63 44
	• Burgos	Calzadas, 79	20 72 76
	• Miranda de Ebro	Ciudad Jardín, 2 bajo	33 07 81
	• Burgos	Compostela, 7	22 95 01 - 22 77 50
			- Fax: 22 48 43
CACERES	• Cáceres	Alfonso IX, 12	24 35 46
	• Plasencia	Sor Valentina Miron, 7	41 19 69
CADIZ	• Alfeciras	San Antonio, 7	66 18 81
	• Algeciras	Paseo Victoria Eugenia, 36	57 33 16
	• Cádiz	Polígono Zona Franca, (C/ Tarifa, 1)	27 92 04 - 27 92 00
	• Cádiz	San Miguel, 8	22 17 29
	• Chipiona	Avda. Rota, 72	37 04 53
	• Jérez de la Frontera	D. Fdez. de Herrera, local 14	34 77 66
CANTABRIA	• Santander	Travesía Cubo, 2 - Local, 21	22 30 95
	• Torrelavega	Cabuerniga, 12	89 41 83
CASTELLON	• Castellón	Pº Ribalta, 8 esq. C/Aragón	21 63 59 - 21 72 03
	• Vinaroz	Virgen, 12	45 01 44
CEUTA	• Ceuta	Muelle Dique de Poniente	50 18 60 - 50 18 67
CIUDAD REAL	• Alcazar de S. Juan	San Antón, 34	54 29 97
	• Ciudad Real	Alarcós, 26	22 19 66
	• Valdepeñas	Maestro Ibañez, 9	32 14 48
CORDOBA	• Córdoba	Avda. de Libia, 57	25 65 54

	• Córdoba	Escultor fdez. Marquz, 5	27 49 29
	• Lucena	José Nevada Navajos, 14	50 14 70
	• Priego de Córdoba	Sevilla, 33	70 06 81
CUENCA	• Cuenca	Jorge Torner, 25	22 17 31
GERONA	• Figueras	Torras i Bages, 19	50 32 64
	• Gerona	Dr. Pascual Prats, 22-B	20 66 96
	• Olot	Puig Roig, 7	26 29 96 - 26 82 34
	• San Feliu de Guixols	Libertat, 23	32 27 68
GRANADA	• Baza	Sierra Espuña, 2-2°C	70 13 88
	• Granada	Agustina de Aragón, 37	26 27 94
	• Granada	Fray Leopoldo, 16	27 87 16
	• Motril	Ventura, 4	60 24 08
	• Motril	Francisco Férez García, bajo A	82 36 01
GUADALAJARA	• Guadalajara	Toledo, 40 (Portal, 1)	25 30 89
	• Guadalajara	Fco. Medina, 24	22 03 62
GUIPUZCOA	• Eibar	Urki, 5	70 14 98 - 11 82 75
	• Eibar	Calbetón, 7 bajo	71 67 17
	• Lasarte	Ola, 10	36 44 40 - 36 44 41
	• Mondragón	Juan Carlos Guerra, 4 - 5	79 22 34 - 79 89 97
	• San Sebastián	Urdaneta, 8	46 92 60
HUELVA	• Huelva	Almonarter la Real, 10	22 68 80
	• Huelva	Obispo Díaz Bernal, 5	23 14 11
HUESCA	• Huesca	Avda. Monegros, 24	24 22 76
JAEN	• Jaén	Martínez Molina, 8	26 14 03
	• Linares	Virgen, 34	69 57 03
	• Ubeda	Granada, 7	75 18 38
LA CORUÑA	• El Ferrol	Españoleto, 21-23	32 32 56
	• La Coruña	Avda. Gral. San Jurjo, 72	13 91 64
	• Santiago	Nueva, 12 (Local, 15)	59 61 74
LAS PALMAS	• Las Palmas	Quito 11 - Local 5 (El cebadal)	46 95 93
	• Pto. rosario (Fuerteventura)	Almirante La Llerman, 37	53 06 56
LANZAROTE	• Arecife de Lanzarote	Mejico, 46	81 33 84
LEON	• León	Obispo Manrique, 7	20 64 09
	• Ponferrada	San Lázaro, 9	41 72 30
LERIDA	• Lérida	Príncipe de Viana, 77	23 29 78 - 23 30 85
	• Vielha	Avda. Alcalde Calveto, 18	64 11 12
LUGO	Lugo	Rua de Castelao, 82	22 70 07 - 22 70 89
	• Viveiro	Granxas, 78	56 17 58
MADRID	• A. Henares	Ferraz, 2	881 58 20
	• A. Henares	Ronda Ancha, 3	889 39 37
	• Alcobendas	Isla de Córcega, 24	662 04 68
	• Alcorcón	Vizcaya, 3 bis	643 87 86
	• Aranjuez	Stuar, 118	891 01 99
	• Arganda	Juan de la Cierva, 18	871 71 38
	• Coslada	Avda. Frankfurt, 3	671 48 67
	• Fuenlabrada	Humillero, 6	615 95 99
	• Getafe	Barco, 4-A	695 05 88
	• Leganés	Avda. Rey Juan Carlos I, 13	688 14 44
	• Madrid	Matilde Hernández, 71	525 80 55
	• Madrid	Arroyo del Olivar, 30	477 39 75
	• Madrid	Cruz del Sur, 42	573 98 39
	• Madrid	Espinar, 12	462 13 13
	• Madrid	Guinzo de Limia, 44	730 51 80
	• Madrid	José Arcones Gil, 13	377 46 45
	• Madrid	Marcenado, 21	413 79 09 - 416 36 67
	• Madrid	Tomás Bretón, 13	528 07 23 - 530 52 81
	• Móstoles	Burgos, 6	614 78 98
	• Pozuelo de Alarcón	Luis Bejar, 33	715 60 52
	• Villalba	Ignacio González, 53	851 46 18
	• Madrid	Tordomar, local 6 bajo	381 74 93 - Fax: 381 74 93
	• Torrejón de Ardoz	Londrés, 6	656 55 61 - Fax: 656 55 61
MALAGA	• Antequera	Plza. de Abastos. P. 45	84 37 49
	• Estepona	Cabrera Local 9 (B° Surinsa)	79 11 49
	• Fuengirola	Antequera, 8	47 07 91
	• Málaga	Avda. Andalucía, 29	325 00 00 - 325 00 04
	• Marbella	Valentuñana, 6 Galéria Edif. AMI	82 77 47
	• Rincón de la Victoria	Ronda, 14	40 49 60
	• Velez Málaga	Hierbabuena, 12	25 03 12
MELILLA	• Melilla	La Legión, 37	67 73 34
MURCIA	• Cartagena	Pintor Bálaca, 8 - Edif. Prado	50 57 98 - 52 17 23
	• Espinardo	Río Benamor, 8 (Espinardo)	29 87 33 - 29 01 04
	• Lorca	La Higuera s/n bajo	40 67 57
NAVARRA	• Estella	Plaza de Santiago, 34	55 00 34
	• Pamplona	Abejeras, 31	24 41 65 - 23 65 91
	• Tudela	Rafael Delgado Garcés, 2	82 28 68
	• Tudela	Ferial, 2 bajo	82 29 39 - Fax: 82 29 39

ORENSE	• Orense	Hernán Cortés, 55	22 62 70
PALENCIA	• Palencia	Federico Mayo, 11	74 78 62
PONTEVEDRA	• Pontevedra	Jofre de Tenorio, 8	86 13 13
	• Vigo	Cervantes, 16	22 57 01
RIOJA	• Logroño	Doce Ligero, 30-32	24 10 15
	• Calahorra	Achotegui de Blas, 30 bajo	13 12 54
SALAMANCA	• Salamanca	Gómez Arias, 5-7	22 60 62
	• Ciudad Rodrigo	Rastrillo, 28	46 17 22
SEGOVIA	• Segovia	Buitrago, 13	42 86 06 - 42 86 05
	• Segovia	Candido lópez, 4 bajo	42 98 04
SEVILLA	• Dos Hermanas	Purísima Concepción, 1	72 83 00
	• Ecija	San Francisco, 14	83 08 60
	• Sevilla	Gerona, 20	21 25 52 - 21 59 98
	• Sevilla	Cristo de la sed, 65	57 91 82
	• Sevilla	Polígono Sotre, C.A. 10	43 72 11
SORIA	• Soria	Antolín de Soria, 10	21 17 71
TARRAGONA	• Reus	Avda. Paisos Catalans, 228	31 94 76
	• Tarragona	Capuchinos, 22 B	22 18 51 - 21 87 30
	• Tortosa	Paseo Moreira, 8	51 04 42
TERUEL	• Teruel	La Jardinera, 1	60 27 06
	• Andorra	Cerrado Vitorina, 19	84 22 46
	• Teruel	Miguel Ibañez, 34 bajo	60 22 12
TENERIFE	• Tenerife	Ctra. Campitos, 27	28 91 89
	• Los Llanos de Aridane	Barranco Tarnanca, 496 - Las Manchas	46 33 96
TOLEDO	• Illescas	Estafeta Vieja, 15	51 38 11
	• Talavera de la Reina	Avda. Francisco Aguirre, 140	80 94 19
	• Talavera de la Reina	Sta. Teresa, 3	82 48 34
	• Toledo	Argentina, 4	21 69 69
	• Talavera de la Reina	Angel del Alcazar, 28	80 36 46 - Fax: 80 36 46
VALENCIA	• Alaquas	Mallorca, 2-b	150 45 16
	• Algemesi	Albalat, 88	242 35 19
	• Gandia	Dos de Mayo, 41	286 53 35
	• Ontinyent	José Iranzo, 6	238 11 14
	• Requena	Colón 26	230 24 85
	• Valencia	Angel Guimerá, 17	384 53 64
	• Xativa	San Pedro, 4	227 62 16
	• Valencia	Pintor Salvador Abril, 43	334 70 98 - Fax: 334 70 98
	• Puerto de Sagunto	Escalante, 28	268 26 82
	• Catarroja	Filiberto Rodrigo, 11 bajo	126 25 11
VALLADOLID	• Valladolid	Panaderos, 64	39 65 62
VIZCAYA	• Baracaldo	Ferrerías, 35	437 75 45
	• Basauri	Nafarroa, 12	449 00 38
	• Bilbao	J.M. Barandiarán (Santutxu), 2	433 26 51
	• Bilbao	Ledesma, 2	424 63 09
	• Las Arenas	Gobela s/n.	463 35 29
	• Portugalete	Ortuño de Alango, 7	483 47 26
ZAMORA	• Zamora	San Pablo, 2	52 83 25
ZARAGOZA	• Catalayud	Plaza Bardaji, 5	990 04 91
	• Zaragoza	Lorente, 7	45 98 67 - 35 54 01

El fabricante se reserva el derecho de modificar la relación de Servicios Técnicos indicados en esta hoja.

1) DESCRIPTION GENERALE

(*) Voici votre autocuiseur (Voir figure 1)

1) Marmite.
2) Couvercle.
3) Poignée de fermeture.
4) Poignée.
5) Joint de fermeture.
6) Soupape tournante.
7) Soupape de sécurité.
8) Ensemble de fermeture.
9) Soupape de fonctionnement.
10) Etrier.
11) Fond diffuseur thermique.

Cet autocuiseur a été conçu pour répondre aux critères les plus exigeants et pour s'utiliser sur tous les modes de chauffage (GAZ, ELECTRIQUE, VITROCERAM et INDUCTION).

	ø fond diffuseur thermique	PRESSION bar
4-6 L.	18 cm.	0.55
8-10 L.	21 cm.	

2) INSTRUCTIONS DE FONCTIONNEMENT

A) Avant d'utiliser votre autocuiseur pour la première fois:

- Lisez toutes les instructions de la notice.
- Mettez en place les poignées, introduisez la vis avec la rondelle de blocage dans le trou correspondant et serrez avec un tournevis.
- Nettoyez soigneusement toutes les pièces avec de l'eau chaude et un détergent normal, rincez-les et essuyez-les avec un torchon doux.
- S'il reste des traces blanches dues à une eau trop calcaire, nettoyez l'autocuiseur avec un peu de vinaigre.
- Le lavage en lave-vaisselle peut modifier la couleur de l'acier inoxydable.
- N'utilisez pas de tampons métalliques ni de produits abrasifs car ils peuvent rayer l'acier inox.
- Utiliser une source de chaleur appropriée. **En cas d'utilisation sur plaque électrique, se servir d'une plaque de diamètre égal ou inférieur à celui du fond de l'appareil.** Une surchauffe peut noircir l'acier ou produire des taches dorées ou bleutée, qui disparaîtront avec un nettoyage normal.

B) Precautions essentielles de securite

LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS.

- SURVEILLERETROITEMENTVOTREAUTOCUISEUR EN CAS D'UTILISATION A PROXIMITE D'ENFANTS.
- NE PAS INTRODUIRE L'AUTOCUISEUR DANS UN FOUR CHAUD.
- DEPLACER L'AUTOCUISEUR AVEC BEAUCOUP DE PRECAUTIONS. NE PAS TOUCHER LES SURFACES CHAUDES. UTILISER LES POIGNEES ET LE CAS ECHEANT, METTRE DES GANTS.
- NE PAS UTILISER L'AUTOCUISEUR A D'AUTRES FINS QUE CELLES POUR LESQUELLES IL A ETE CONÇU.
- CET APPAREIL CUIT SOUS PRESSION. UNE MAUVAISE UTILISATION PEUT PRODUIRE DES BRULURES. S'ASSURER QUE L'UNITE EST BIEN FERMEE AVANT DE L'UTILISER. VOIR LES INSTRUCTIONS DE FONCTIONNE-MENT (Apdo. C).
- NE JAMAIS OUVRIR L'AUTOCUISEUR DE FORCE. S'ASSURER QUE LA PRESSION A L'INTERIEUR EST TOMBEE TOTALEMENT. VOIR «NOTICE D'UTILISATION».
- NE JAMAIS UTILISER L'AUTOCUISEUR SANS AVOIR AJOUTE DE L'EAU, CELA POURRAIT GRAVEMENT L'ENDO-MMAGER.
- NE PAS REMPLIR LA MARMITE A PLUS DES DEUX TIERS DE SA CAPACITE. LORSQU'ON CUIT DES ALIMENTS QUI GONFLENT A LA CUISSON, COMME LE RIZ ET LES LEGUMES SECS, NE PAS REMPLIR L'AUTOCUISEUR A PLUS DE LA MOITIE

DE SA CONTENANCE.

- UTILISER UNE SOURCE DE CHALEUR CONFORME AUX INSTRUCTIONS D'UTILISATION.
- APRES LA CUISSON DE VIANDES AYANT UNE PEAU (PAR EXEMPLE LA LANGUE DE BOEUF), QUI PEUT GONFLER SOUS L'EFFET DE LA PRESSION, NE PIQUEZ PAS LA VIANDE TANT QU'ELLE PRESENTE UN ASPECT GONFLE, VOUS POURRIERZ VOUS EBOUILLANTER.
- EN CAS D'ALIMENTS A CONSISTANCE PATEUSE, REMUER LEGEREMENT L'AUTOCUISEUR AVANT D'OUVRIR LE COUVERCLE POUR EVITER QUE LES ALIMENTS N'ECLABOUSSENT À L'EXTERIEUR.
- AVANT CHAQUE UTILISATION, VERIFIER QUE LES SOUPAPES NE SONT PAS OBSTRUEES. VOIR «notice D'INSTRUCTIONS»
- NE PAS UTILISER L'AUTOCUISEUR POUR FRIRE SOUS PRESSION AVEC DE L'HUILE.
- N'INTERVENIR SUR LES SYSTEMES DE SECURITE QUE DANS LA LIMITE DES INSTRUCTIONS D'ENTRETIEN INDIQUEES DANS LA NOTICE D'UTILISATION.
- N'UTILISER QUE DES PIECES DE RECHANGE D'ORIGINE CORRES-PONDANT AU MODELE D'AUTO-CUISEUR.
- CONSERVER CES INSTRUCTIONS.

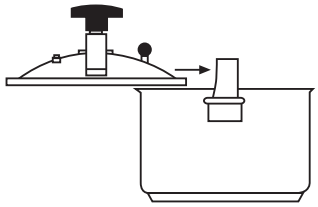
INSTRUCTIONS DE FONCTIONNEMENT

Pour cuisiner, il est indispensable:

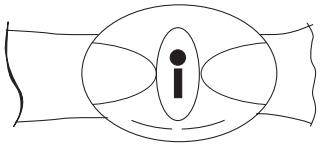
- D'introduire au moins 1/4 de litre d'eau ou d'un liquide permettant la vaporisation, et au maximum les 2/3 de sa capacité (eau et ingrédients compris).
- Si on va préparer des sauces, il faut veiller à ce qu'elles ne soient pas trop épaisses. REMUER l'autocuiseur avant d'OUVRIR LE COUVERCLE afin de briser les éventuelles sources de chaleur ou dépressions pouvant se créer à l'intérieur. NECESSAIRE LORS DE LA CUISSON DE SOUPES OU DE LEGUMES COMME LA SOUPE AUX LENTILLES, LES POIS-CHICHES, etc...

Pour fermer l'autocuiseur:

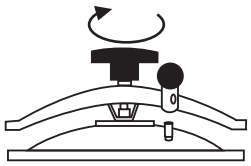
- Faire tourner la poignée de fermeture dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que l'étrier s'abaisse au maximum sur le couvercle.
- Faire glisser horizontalement le couvercle sur le bord de la marmite jusqu'à ce que l'étrier entre dans les fixations.



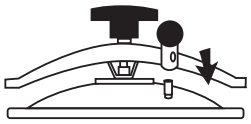
- S'assurer que le couvercle s'emboîte sur tout son périmètre et que l'étrier entre bien dans les fixations.
- Faire tourner la poignée dans le sens de fermeture (dans le sens des aiguilles d'une montre) jusqu'à ce qu'on sente une légère pression de l'étrier sur les fixations.
- Lorsque l'étrier est au contact des fixations de la marmite (corps), prendre la référence de la figure.



- Procéder à la fermeture complète en faisant tourner la poignée au moins trois tours.



• Placer la soupape tournante sur la soupape de fonctionnement et l'emboîter à fond.



Cuisson

• Placer l'autocuiseur sur la source de chaleur. Lorsque la soupape tournante se met en MOUVEMENT, et laisse échapper de la vapeur, réduire la puissance de la source de chaleur de manière que la soupape tourne LENTEMENT. Elle peut même NE PAS TOURNER mais laisser échapper une petite quantité de vapeur. La cuisson se fera ainsi parfaitement, on économisera de l'énergie et l'apport en vitamines des aliments sera plus grand.

• Le temps de cuisson commence à ce moment-là.

• Pour faire un maximum d'économie d'énergie:

Sur des cuisinières électriques, sélectionner le diamètre de la plaque égal ou inférieur à celui de l'autocuiseur.

Sur des cuisinières à gaz, régler la flamme de manière qu'elle ne dépasse pas le fond de l'autocuiseur.

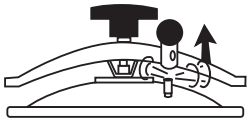
Pour ouvrir l'autocuiseur

IL EST INDISPENSABLE QU'IL N'Y AIT PAS DE PRESSION A L'INTERIEUR, POUR CELA:

• S'assurer que la source de chaleur est éteinte et froide.

• Si on a utilisé une source de chaleur électrique, placer l'autocuiseur sur une surface froide pour éviter qu'il ne continue à être chauffé pendant son ouverture.

• Soulever légèrement la soupape tournante pour laisser échapper la vapeur et que la pression tombe.



• Il est également possible de refroidir l'autocuiseur sous un filet d'eau courante. On réduit ainsi la pression plus rapidement et on évite la buée dans la cuisine.

• **NE JAMAIS PLONGER L'AUTOCUISEUR DANS L'EAU.**

• REMUER L'AUTOCUISEUR AVANT DE L'OUVRIR.

• NE JAMAIS OUVRIR L'AUTOCUISEUR DE FORCE.

• Faire tourner la poignée dans le sens contraire de celui des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que l'étrier s'abaisse. Soulever le couvercle et le faire glisser horizontalement.

3) ENTRETIEN

Après chaque utilisation:

• Laver la marmite à l'eau chaude et un détergent normal avec un linge doux, puis rincez-la et essuyez-la.

Pour l'entretien de l'autocuiseur, il faut respecter les instructions suivantes:

• Ne pas utiliser de tampons métalliques ni de détergents abrasifs.

• Ne pas introduire les éléments dans le four.

• Si on ne peut pas nettoyer les différents éléments immédiatement après utilisation, les remplir d'un peu d'eau et de savon. On évite ainsi que les restes d'aliments ne collent.

• S'il y a des traces blanches dues à une eau trop calcaire, les nettoyer avec un peu de vinaigre.

• Une surchauffe peut noircir l'acier ou produire des taches dorées ou bleutée, qui disparaîtront avec un nettoyage normal.

• Ne pas laisser d'eau de Javel à l'intérieur, pour éviter la corrosion.

4) CONSEILS PRATIQUES

Si on constate que:

• **De la vapeur sort du bord du couvercle.**

• Avant que la soupape ne tourne, il est possible que:

• Le couvercle ne soit pas bien emboîté ou qu'on n'ait pas serré suffisamment.

• Répéter l'opération de fermeture.

• Le joint de fermeture est détérioré.

• Le remplacer.

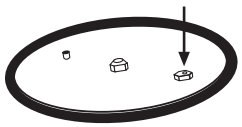
• **La soupape de sécurité laisse échapper de la vapeur.**

• Il est normal que la soupape de sécurité laisse échapper de petits jets de vapeur. Cela n'a pas d'importance.

• Si la vapeur s'en échappe avec force, il est possible que:

• L'ensemble soit bouché par des restes d'aliments.

• Vérifier l'ensemble et le nettoyer.



• **La soupape tournante ne tourne pas.**

Il est possible que:

• Il y ait peu d'eau à l'intérieur de l'autocuiseur et qu'il manque de la vapeur pour la faire tourner.

• Surveiller la quantité d'eau, en rajouter si nécessaire.

• **Pour remplacer le joint de fermeture.**

• Normalement, le joint de fermeture dure environ un an.

• Il faut remplacer le joint lorsqu'il présente un aspect humide et collant rendant difficile une fermeture correcte du couvercle.

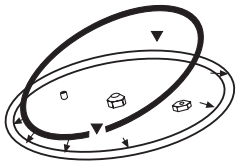
Procéder de la manière suivante:

• Retirer le joint usé et nettoyer soigneusement son logement.

• Tremper le joint neuf pendant quelques secondes dans de l'eau tiède savonneuse.

• Mettre bout à bout les deux extrémités du joint neuf sur un point du logement dans le couvercle et appuyer fermement pour s'assurer que les deux extrémités sont bien unies.

• Terminer d'introduire le reste du joint en utilisant un objet non pointu (par exemple une cuiller en bois).



REMARQUE IMPORTANTE

• Si vous constatez un défàut quelconque, n´utilisez pas l´autocuiseur.

• Remplaces inmédiatement la pièce défectueuse.

N´UTILISEZ QUE DES PIECES DE RECHANGE D´ORIGINE FAGOR

PIECES DE RECHANGE:

998011191 Joint de fermeture G

EAN13: 84127880190088

998010147 Poignée de fermeture EAN13:841278888007256

998010192 Poignée tiramisú EAN13:8412788007300

998010174 Soupape touenante yelmo EAN13:8412788007287

998010165 Soupape de fonctionnement

EAN13:8412788007270

Si l'anomalie persiste, n'intervenez pas sur l'appareil, adressez-vous à notre S.A.V.

TEMPS DE CUISSON

ALIMENTS	Quantité d'eau nécessaire	Minutes de cuisson
Soupes:	2/3 au maximum	10
Purée de légumes secs	"	25
Pot-au-feu	"	30
Artichauts	1 à 2 centimètres	10
Asperges	"	10
Betteraves	"	30
Carottes entières	"	10
Carottes en rondelles	"	8
Chou	"	12
Chou-fleur	"	10
Endives	"	12
Epinards	"	8
Haricots verts	"	10
Macédoine de légumes	"	15
Pommes de terre	"	12
Petits pois	"	15
Tomates	"	10
LEGUMES SECS		
Haricots	Recouvrir	30
Lentilles	2/3 au maximum	30
Pâtes	"	8
Riz	"	12
VIANDES		
Bœuf		25
Mouton-Brebis	Pour améliorer la qualité, ne pas	15
Porc	utiliser d'eau mais du lard (une	25
Veau	noix)	25
VIANDES EN SAUCE		
Bœuf		30
Bœuf lardé		40
Langue	Faire la sauce plus épaisse	35
Tripes		60
Ragoût de veau		20
Ragoût de mouton		30
Ragoût viande et haricots		25
Ragoût de lapin		20
Lapin	Dorer la viande avant	12
Pieds de veau		20
Pieds de mouton		30
Veau	Faire la sauce plus épaisse	25
VOLAILLES		
Poulet rôti		15
Poulet en sauce		25
Poule au riz		40
FRUITS	Dorer la viande avant la cuisson	
Confitures		5
Compotes (fruits divers)		5
Crème renversée	1 cm d'eau	10

1) DESCRIÇÃO GERAL

(*) A sua panela é assim (ver fig. 1)

1) Panela.
2) Tampa.
3) Maneta de fecho.
4) Asa.
5) Junta de fecho.
6) Válvula giratória.
7) Válvula de segurança.
8) Conjunto de accionamento.
9) Válvula de funcionamento.
10) Ponte.
11) Placa difusora térmica.

Esta panela está concebida para satisfazer as maiores exigências.

	ø placa difusora térmica	PRESSÃO bar
4-6 L.	18 cm.	0.55
8-10 L.	21 cm.	

2) INSTRUÇÕES DE FUNCIONAMENTO

A) Antes de utilizar a panela pela primeira vez

Ler todas as instruções do manual.

- Coloque as asas na posição, introduzir o parafuso no furo correspondente e apertar com uma chave de parafusos.
- Limpar bem todas as peças com agua quente e detergente normal, enxaguar e secar com um pano suave.
- Se ficarem manchas brancas devidas a um excesso de cal na agua, limpar com um pouco de vinagre.
- A utilização de um lava-loiças pode alterar a cor do aço inoxidável.
- Nunca utilizar esponjas de metal ou produtos abrasivos já que podem riscar o inoxidável.
- Utilizar um foco de calor adequado, igual ou inferior ao do fundo da panela. Um excesso de calor pode enegrecer o aço ou produzir manchas douradas ou azuladas, que desaparecem com uma limpeza normal.

B) Precauções básicas de segurança

LER TODAS AS INSTRUÇÕES.

- ESTAR ATENTO SE A PANELA FOR UTILIZADA AO PÉ DE CRIANÇAS.
- NÃO INTRODUZIR A PANELA DE PRESSÃO NUM FORNO QUENTE.
- DESLOCAR A PANELA DE PRESSÃO COM A MÁXIMA PRECAUÇÃO.
- NÃO TOCAR AS SUPERFÍCIES QUENTES, UTILIZAR OS PUNHOS E OS BOTÕES E SE FOR NECESSÁRIO, UTILIZAR LUVAS.
- NÃO UTILIZAR A PANELA A PRESSÃO PARA OUTRO FIM QUE O PARA O QUAL ESTÁ DESTINADA.
- ESTE É UM APARELHO DE COZEDURA A PRESSÃO, UMA MÁ UTILIZAÇÃO PODE PROVOCAR QUEIMADURAS. ASSEGURAR-SE QUE A UNIDADE ESTÁ BEM FECHADA ANTES DE O PÔR EM FUNCIONAMENTO; LER AS INSTRUÇÕES.
- NUNCA ABRIR A PANELA A PRESSÃO FORÇANDO; ASSEGURAR-SE QUE A PRESSÃO INTERIOR CAIU COMPLE-TAMENTE. LER O MANUAL DE UTILIZAÇÃO (parágrafo C).
- NUNCA UTILIZAR A PANELA SEM AGUA PARA EVITAR DE DANÁ-LA GRAVEMENTE.
- NUNCA ENCHER A PANELA COM MAIS DE 3 VEZES A SUA CAPACIDADE

QUANDO COZER ALIMENTOS QUE INCHAM DURANTE A COZEDURA, COMO O ARROZ, O FEIJÃO OU O GRÃO. NUNCA ENCHER A PANELA A MAIS DA METADE.

- UTILIZAR UMA FONTE DE CALOR TAL COMO INDICADO NAS INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO.
- DEPOIS DA COZEDURA DE CARNES COM PELE (LÍNGUA DE VACA) QUE SE PODE INCHAR COM O EFEITO DA PRESSÃO, EVITAR DE PICAR A CARNE ENQUANTO TIVER UM ASPECTO INCHADO PARA EVITAR QUEIMADURAS.
- SE COZER ALIMENTOS PASTOSOS, MEXER A PANELA LIGEIRAMENTE ANTES DE ABRIR A TAMPA, PARA EVITAR SALPICADURAS.
- VERIFICAR QUE AS VÁLVULAS NÃO ESTÃO OBSTRUÍDAS ANTES DE CADA UTILIZAÇÃO. VER O MANUAL DE INSTRUÇÕES.
- NÃO UTILIZAR A PANELA PARA FRITAR A PRESSÃO COM AZEITE.
- NÃO TOQUE OS SISTEMAS DE SEGURANÇA DE OUTRA MANEIRA QUE NÃO SEJA A INDICADA NAS INSTRUÇÕES DE MANTIMENTO DO MANUAL DE INSTRUÇÕES.
- UTILIZAR UNICAMENTE PEÇAS ORIGINAIS PARA O MODELO CORRESPONDENTE.
- GUARDAR ESTAS INSTRUÇÕES.

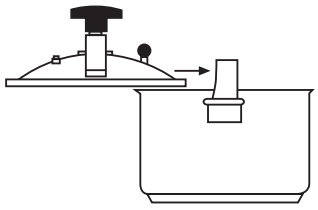
INSTRUÇÕES DE FUNCIONAMENTO

Para cozinhar é absolutamente indispensável:

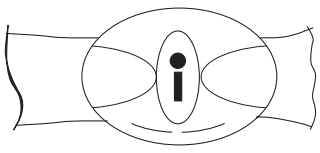
- Pôr um mínimo de 1/4 litros de agua ou de líquido para permitir a produção de vapor, e um máximo de 2/3 partes do volume (agua e ingredientes incluídos).
- Se fizer molhos, evite que sejam espessos demais e mexa a panela ANTES DE ABRIR A TAMPA, para desfazer os eventuais focos de calor ou as depressões que se possam criar no interior, (POR EXEMPLO, PARA COZER SOPAS OU LEGUMES EM CREME COMO AS LENTILHAS, O GRÃO, ETC.).

Para fechar a panela

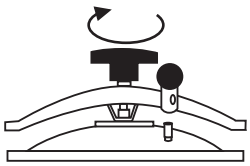
- Virar a maneta no sentido contrario ao das agulhas de um relógio até a ponte descer ao máximo encima da tampa.
- Deslize a tampa horizontalmente pelo borde da panela até o punho se acoplar às garras.



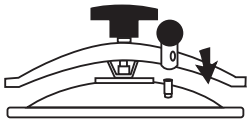
- Assegurar-se que a tampa está bem encaixada em todo o perímetro da panela e o punhos nas garras.
- Virar a maneta no sentido do fecho (sentido horário) até notar uma ligeira pressão da ponta contra as garras (orelhas).
- Quando a ponte fizer contacto com as garras da panela (corpo), tomar a referencia tal como indicado no esquema.



• Fechar completamente, virando a maneta um mínimo de três voltas.



• Colocar a válvula giratória sobre a válvula de funcionamento e encaixá-la até ao fundo.



Cozedura

• Colocar a panela sobre a fonte de calor. Quando a válvula começar a girar deixando escapar vapor, baixar o lume de maneira que a válvula gire LENTAMENTE; também pode estar sem girar, deixando escapar uma pequena quantidade de vapor. Desta maneira os alimentos cozem-se perfeitamente, economiza-se energia, e não se destroem as vitaminas.

• Nesse momento começa o tempo de cozedura.

• Para obter a máxima economia:

Com fogão eléctrico, seleccionar o diâmetro da placa igual ou inferior à medida do fundo da panela;

Com fogões de gás, regular a chama para não sobressair do fundo.

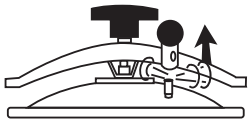
Para abrir a panela

PARA ABRIR A PANELA É ABSOLUTAMENTE NECESSÁRIO NÃO HAVER PRESSÃO NO INTERIOR:

• Assegurar-se que a fonte de calor está totalmente apagada e fria.

• Se utilizar uma fonte de calor eléctrica, pôr a panela em cima de uma superfície fria para evitar que continue a aquecer durante a abertura.

• Levantar ligeiramente a válvula giratória e deixar sair o vapor até baixar a pressão.



• Também se pode esfriar a panela debaixo duma torneira de agua fria, para reduzir a pressão mais rapi-damente e evitar tirar vapor na cozinha.

• **NUNCA SUBMERGIR A PANELA EM AGUA.**

• MEXER A PANELA ANTES DE ABRIR A TAMPA.

• NUNCA ABRIR A PANELA DE PRESSÃO FORÇANDO.

• Virar a maneta no sentido contrario ao fecho, até a ponte baixar até à tampa. Levantar esta última até a desencaixar e deslizá-la horizontalmente.

3) MANTIMENTO

Depois de cada utilização:

• Lavar a panela com agua quente e um detergente normal; utilizar um trapo suave, enxaguar e secar.

Para o mantimento da sua panela, seguir estas instruções:

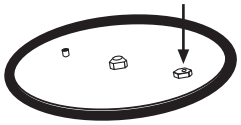
• Não utilizar palha de aço nem detergentes abrasivos.

- Não introduzir as peças no forno.
- Se não poder limpar as peças imediatamente depois do serviço, deixar de molho em agua e sabão, para evitar que os restos de comida fiquem pegados.
- Se ficarem manchas brancas devidas a um excesso de cal, limpar com vinagre.
- Em caso de excesso de calor, a panela pode ficar escura ou com manchas azuladas ou douradas, que se podem tirar com uma limpeza normal.
- Evitar de deixar a panela com lixívia para evitar a corrosão.

4) CONSELHOS PRÁTICOS

Se observar o seguinte:

- **Que sai vapor pelo borde da tampa.**
- Antes da válvula girar, pode ser que:
- A tampa não esteja correctamente encaixada ou que não está bem apertada;.
- Repetir a operação de fecho;
- A junta está deteriorada;
- Substituir.
- **A válvula de segurança deixa escapar vapor.**
- É normal que a válvula de segurança deixe escapar um pouco de vapor.
- Se o vapor sair violentamente, pode ser devido ao seguinte:
- O conjunto pode estar tapado por algum resíduo de alimento.
- Verificar e limpar.

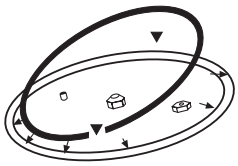


- **A válvula não gira.**
- Pode haver pouca agua na panela e falta vapor para a válvula girar;
- Pôr a agua necessária.
- **Para cambiar a junta.**
- A junta dura mais ou menos um ano.
- É aconselhável cambiar a junta quando apresentar um aspecto húmido e pegajoso que impede fechar bem a tampa.

Proceder do modo seguinte:

- Tirar a junta usada e limpar cuidadosamente o canal de encaixe.
- Molhar a junta nova com agua morna com sabão.
- Colocar as duas extremidades da junta nova no ponto correspondente do encaixe da tampa e apertar com força; assegurar-se que as extremidades estão bem unidas.

- Encaixar o resto da borracha com ajuda de um objecto pontiagudo (por ex. uma colher de madeira).



NOTA IMPORTANTE

Não faça variações nas peças e não tente montá-las de outra maneira que a que se indica.

• UTILIZAR SEMPRE PEÇAS DE RESERVA ORIGINAIS.

PERIODOS DE COCÇÃO

ALIMENTOS	Quantidade de água que necessita	Minutos de cocção
Sopas	Máximo, 2/3	10
Puré de legumes sêcas	Máximo, 2/3	25
Cozido	Máximo, 2/3	30
Alcachofras	1 a 2 cms.	10
Espargos	1 a 2 cms.	10
Beterrabas	1 a 2 cms.	30
Cenouras inteiras	1 a 2 cms.	10
Couves	1 a 2 cms.	8
Couve-flor	1 a 2 cms.	12
Chicória	1 a 2 cms.	10
Espinafres	1 a 2 cms.	8
Feijão verde (vágens)	1 a 2 cms.	10
Minestrone	1 a 2 cms.	15
Batatas	1 a 2 cms.	12
Ervilhas	1 a 2 cms.	15
Tomates	1 a 2 cms.	10
LEGUMES SECOS	Como máximo, cobrir até 2/3	
Feijão	Como máximo, cobrir até 2/3	30
Lentilhas	Como máximo, cobrir até 2/3	30
Massas diversas	A fim de melhorar a	8
ASSADOS	qualidade, não deite	
Vaca	nunca água, mas sim	24
Carneiro	um pedaço de banha	15
Porco	(como	25
Vitela	uma noz)	25
CARNES COM MOLHO		
Vaca		30
Vaca recheada		40
Língua	Faça o seu molho	35
Dobrada	mais espêsso	60
Vitela guisada		20
Carneiro guisado		30
Feijão guisado com carne		25
Coelho guisado	Doure a carne primeiro	20
Coelho		12
Mãos de vitela	Faça o molho mais	20
Pernas de carneiro	espêsso	30
Vitela		25
AVES		
Frango assado		15
Frango com molho	Doure a carne antes da	25
Arroz de galinha	cocção	40
FRUTAS		
Marmelada		5
Compota (Frutas diversas)		5
Pudim de Flan	1 cm. de água	10

1) GENERAL DESCRIPTION

(*) Your pressure cooker is like this (See fig. 1)

1) Cooker.
2) Lid.
3) Closing handle.
4) Handle.
5) Closing seal.
6) Revolving valve.
7) Safety valve.
8) Operating unit.
9) Automatic valve.
10) Bridge.
11) Heat distributing base.

This pressure cooker is designed to satisfy the most demanding requirements.

	ø Heat distributing plate	PRESSURE bar
4-6 L.	18 cm.	0.55
8-10 L.	21 cm.	

2) OPERATING INSTRUCTIONS

A) Before using the cooker for the first time

Read all the instructions in the Manual:

- Set the handles in their position, put the screw in the correct hole and tighten with a screwdriver.
- Clean all the parts with hot water and normal detergent and rinse and dry them using a soft cloth.
- If there are white stains because of excessive lime in the water, clean them with a little vinegar.
- Using the dishwasher may alter the colour of the stainless steel.
- Do not use metal scourers or abrasive products as the stainless steel may be scratched.
- Use an appropriate heat source, equal to or smaller than the bottom of the appliance. Overheating may blacken the steel or cause yellowish or blue stains which are removed with normal cleaning.

B) BASIC SAFETY PRECAUTIONS

READ ALL THE INSTRUCTIONS.

- MAINTAIN STRICT VIGILANCE IF THE PRESSURE COOKER IS USED NEAR CHILDREN.
- DO NOT PUT THE PRESSURE COOKER IN A HEATED OVEN.
- MOVE THE PRESSURE COOKER WITH MAXIMUM PRECAUTION.
- DO NOT TOUCH HOT SURFACES, USE THE HANDLES AND BUTTONS. IF NECESSARY USE GLOVES.
- DO NOT USE THE PRESSURE COOKER FOR ANY OTHER PURPOSE THAN THAT FOR WHICH IT IS DESIGNED.
- THIS APPARATUS COOKS UNDER PRESSURE. ITS INCORRECT USE CAN RESULT IN BURNS, MAKE SURE THAT THE UNIT IS CORRECTLY CLOSED BEFORE OPERATING IT; SEE THE OPERATING FUNCTIONS (PARAGRAPH C.).
- NEVER FORCE OPEN THE PRESSURE COOKER. MAKE SURE THAT THE ITS INTERNAL PRESSURE HAS DISSIPATED COMPLETELY. SEE 'USER MANUAL'.
- NEVER USE THE APPARATUS WITHOUT ADDING WATER, AS THIS WOULD SERIOUSLY DAMAGE IT.
- DO NOT FILL THE APPARATUS TO MORE THAN 2/3 OF ITS CAPACITY; WHEN PREPARING FOODS WHICH

EXPAND WHEN COOKED SUCH AS RICE AND PULSES DO NOT FILL THE COOKER TO MORE THAN HALF ITS CAPACITY.

- USE HEAT SOURCE(S) IN ACCORDANCE WITH THE USER INSTRUCTIONS.
- AFTER COOKING MEAT WITH SKIN (EG. OX TONGUE) WHICH MAY SWELL UNDER PRESSURE, DO NOT PUNCTURE THE MEAT WHEN IT IS SWOLLEN AS YOU MAY GET SCALDED.
- IN THE CASE OF PASTA-BASED FOODS, THE PRESSURE COOKER SHOULD BE LIGHTLY SHAKEN BEFORE OPENING THE LID SO THAT THESE FOODS DO NOT SPLASH OUT.
- CHECK THAT THE VALVES ARE NOT BLOCKED BEFORE EACH OCCASION OF USE. SEE 'INSTRUCTIONS MANUAL'.
- DO NOT USE THE PRESSURE COOKER TO FRY UNDER PRESSURE WITH OIL.
- DO NOT MAKE ANY CHANGES TO THE SAFETY SYSTEMS OTHER THAN THOSE LISTED IN THE MAINTE-NANCE INSTRUCTIONS IN THE USER MANUAL.
- ONLY USE ORIGINAL PARTS IN ACCORDANCE WITH THE RELEVANT MODEL.
- KEEP THESE INSTRUCTIONS.

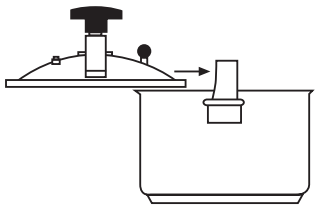
OPERATING INSTRUCTIONS

For cooking it is essential:

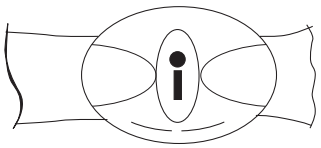
- To put in the cooker a minimum of 1/4 litre of water or any liquid generating vaporisation, and as a maximum 2/3 parts of the volume (water and ingredients included).
- If you cook sauces make sure that they are not too thick and also to SHAKE the cooker before the OPENING THE LID in order to eliminate possible heat focuses or depressions which may have arisen in the interior. REQUIRED WHEN COOKING SOUPS OR PULSES SUCH AS CREAM OF LENTILS, CHICK PEAS, etc.

To close the cooker

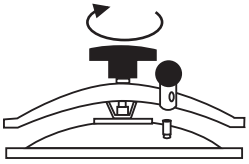
- Turn the handle anticlockwise until the bridge comes down fully on the lid.
- Slide the lid horizontally across the edge of the cooker until the bridge fits into the clamps.



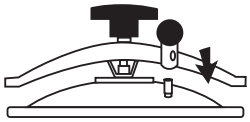
- Make sure that the lid fits right around it perimeter onto the cooker and the bridge into its clamps.
- Turn the handle in the closing direction (clockwise) until you note a slight pressure of the bridge against the clamps (handles).
- When contact is made between the bridge and the clamps of the cooker (body), set the reference as indicated.



- Close completely by turning the handle at least three times.



• Place the revolving valve on the operating valve and push it in fully.



Cooking

• Place the cooker on the heat source. When the revolving valve begins to MOVE, emitting steam, turn down the heat source to a position in which the valve turns SLOWLY. It can even rest WITHOUT TURNING, emitting a small quantity of steam. In this situation cooking will take place perfectly, energy will be saved and there will be a higher vitamin contribution.

• At this point the cooking time begins.

• To obtain maximum energy savings:

With electrical cookers select the plate diameter which is equal to or smaller and nearest in size to the bottom of the cooker.

With gas cookers adjust the flame so that it does not overlap the bottom of the cooker.

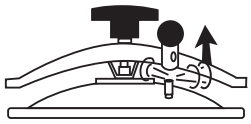
To open the cooker

TO DO THIS IT IS ESSENTIAL THAT THERE IS NO PRESSURE IN THE INTERIOR:

• Make sure that the heat source is turned off completely and cold.

• If an electric heat source has been used put the cooker on a cold surface to prevent it continuing to heat when it is being opened.

• Raise the revolving valve slightly letting the steam escape until the pressure drops.



• It is also possible to cool the cooker under running water, which will reduce the pressure more quickly, and also prevent the kitchen from steaming up.

• **DO NOT IMMERSE THE COOKER IN WATER.**

• SHAKE THE COOKER BEFORE OPENING THE LID.

• NEVER FORCE OPEN THE PRESSURE COOKER.

• Turn the handle in the opposite direction to that of closing until the bridge comes down to the lid. Lift the lid until it disengages and slide it off horizontally.

3) MAINTENANCE

After each use:

• Wash the cooker with hot water and normal detergent using a soft cloth, rinse and dry it.

To maintain your cooker, follow these instructions:

• Do not use metallic scourers or abrasive detergents.

• Do not put its parts in the oven.

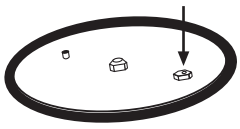
• If you cannot clean the parts used, immediately after cooking, fill them with a little soap and water, which will prevent any leftover food from sticking.

- If there are white stains because of excessive lime in the water, clean them with a little vinegar.
- If intense overheating occurs it may blacken the steel or cause yellowish or blue stains which you can remove with normal cleaning.
- To prevent corrosion do not leave bleach in the interior.

4) PRACTICAL ADVICE

If you observe that:

- **Steam escapes from the edge of the lid.**
- Before the revolving valve starts to move, it is possible that:
- The lid is not correctly engaged or you have not tightened it enough.
- Repeat the closing operation.
- The closing seal is worn.
- Replace it.
- **The safety valve emits steam.**
- It is normal that the safety valve emits small jets of steam. This is not significant.
- In the case that the steam escapes violently it is possible that:
- The operating unit is blocked by food remnants.
- Check the operating unit and clean it.



- **The revolving valve does not revolve.**

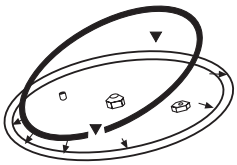
It is possible that:

- You have insufficient water in the interior of the cooker and it lacks steam to turn the valve.
- Check the quantity of water, and put in what is needed.
- **To change the closing seal.**
- Normally the closing seal lasts for approximately 1 year.
- The seal needs to be changed when it has a damp, sticky appearance which it makes it difficult to close the lid correctly.

Proceed as follows:

- Remove the used seal and carefully clean its housing groove.
- Wet the new seal for a few seconds in tepid, soapy water.
- Put the two ends of the new closing seal together, in a point of its housing groove in the lid and press in hard making sure that the ends are well joined.

- Finish fitting the rest of the rubber using a blunt object (eg. a wooden spoon).



IMPORTANT NOTE

Do not make changes in the parts, nor try to assemble them other than in the way indicated.

- ALWAYS USE ORIGINAL SPARE PARTS.

COOKING TIMES

FOOD	Amount water needed	Minutes to cook
Soup	2/3 at most	10
Puree of dried legumes	"	25
Stew	"	30
Artichokes	1 to 2 centimeters	10
Asparagus	"	10
Beets	"	30
Whole carrots	"	10
Carrots slices	"	8
Cabbage	"	12
Cauliflower	"	10
Chickory	"	12
Spinach	"	8
Green beans (pods)	"	10
Legume hash	"	15
Potatoes	"	12
Peas	"	15
Tomatoes	"	10
DRIED LEGUMES		
Beans	To cover	30
Lentils	2/3 at most	30
Assorted pastas	"	8
Rice	"	12
ROASTS		
Ox		25
Sheep-mutton	To improve quality, do not use	15
Pork	water, but rather a piece of lard or	25
Veal	shortening (the size of a wainut)	25
MEATS IN SAUCE		
Ox		30
Larded beef		40
Tongue	Make the sauce thicker	35
Tripe		60
Veal stew		20
Mutton stew		30
Meat-and beans stew		25
Rabbit stew		20
Rabbit	Brown the meat first	12
Legs of veal		20
Legs of mutton		30
Veal	Make the sauce thicker	25
POULTRY		
Roast chicken		15
Chicken in sauce	Brown the meat before cooking	25
Hen with rice		40
FRUIT		
Marmelade		5
Compote (assorted fruits)		5
Custard	1 cm. of water	10